
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN
DE LA CAFETERÍA Y LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS
DEL HOSPITAL DE CANTOBLANCO



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3: ARTICULOS, ELABORACIONES Y PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERIA

ANEXO 4: LOCAL DE CAFETERIA

1.- OBJETO Y ALCANCE

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir la contratación de la explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras en el Hospital de Cantoblanco (en adelante HCB).

1.2 El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestion de la cafetería del HCB
- Gestion de las máquinas expendedoras del HCB.

1.3 Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión de los Servicios de Asuntos Generales y Mantenimiento del HCB, cada uno en la medida de sus competencias, al objeto del debido cumplimiento de las diferentes normativas vigentes.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario:

1. Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su **riesgo y ventura**.
2. El adjudicatario, recibirá en uso **el local, instalaciones y equipos** pertenecientes al HCB que se indican en el anexo de este PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de la utilización y mantenimiento de los mismos.
3. El adjudicatario deberá contar en todo momento con las **autorizaciones, permisos, licencias, etc.** que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos o que en el futuro puedan establecerse.

Los licitadores deberán realizar la visita al local y zonas objeto del contrato que se indica en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

4. El **local, instalaciones y equipos que el HCB ceda al adjudicatario** para la prestación del servicio se pondrá a su disposición en el momento de la adjudicación del contrato. Antes de comenzar la prestación del servicio y en todo caso antes de comenzar cualquier tipo de adecuación o reforma, el adjudicatario verificará el correcto estado de los locales, instalaciones y equipos que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte en el plazo de quince días naturales. Si transcurrido este plazo no manifiesta queja alguna al respecto, se entenderá su conformidad con su buen funcionamiento, siendo a su cargo cuantas reparaciones sean precisas durante el contrato, sin perjuicio de la vigencia de las garantías a que los suministradores estén obligados o hayan ofrecido.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones y equipos objeto del contrato, siendo por su cuenta todos los costes que se deriven del mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por la normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.

Del mismo modo, será por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de la adecuación o reforma de los locales, instalaciones y equipos, para su adecuación a la oferta del adjudicatario o a la normativa que en cada momento le sea de aplicación, así como la reposición, retirada o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice.

El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos y consumibles (grifos, enchufes, bombillas, fluorescentes, sistemas de climatización de confort, extracciones, etc.) que se inutilicen o presenten deficiencias por el uso de las instalaciones, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

Los trabajos de mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HCB.

Si hubiera equipos de los cedidos por el HCB, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HCB, el cual lo valorará y decidirá si procede ser dado de baja y sustituido por otro equipo del adjudicatario (en este caso el adjudicatario conservará la propiedad del mismo y será retirado a la finalización del contrato). En ningún caso se darán de baja sin el cumplimiento de estos trámites.

El adjudicatario solo podrá realizar obras de mejora o reforma en los espacios e instalaciones con la previa autorización del HCB. Dichas obras quedarán en propiedad del HCB sin que sea resarcible su coste.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá dejar, en el plazo máximo de una semana, los locales e instalaciones cedidas por el HCB en el mismo estado de limpieza y de conservación en que se pusieron a su disposición al inicio de la ejecución del contrato, pudiendo deducir del importe de la garantía definitiva la cantidad necesaria para subsanar cualquier desperfecto o falta de limpieza.

5. El adjudicatario deberá aportar el **equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio** y que no son cedidos por el HCB. En todo momento conservará su propiedad, siendo por su cuenta el mantenimiento y reposición de los mismos.

El equipamiento que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de

aplicación. Sólo podrá instalar aquel equipamiento necesario y que se adapte a las licencias, autorizaciones o permisos de funcionamiento.

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones empleando los mismos materiales utilizados o cambiándolos por nuevos que cumplan la normativa en vigor en el momento del cambio. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

El mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, deberán reunir a juicio de la Dirección del HCB, las condiciones de calidad e imagen correspondientes al servicio que ha de prestarse, pudiendo exigir su cambio si no reúne las características adecuadas.

El adjudicatario procederá a retirar, en el momento de finalizar el contrato, aquellos elementos de su propiedad, en el plazo máximo de una semana, a partir del siguiente en el que deje de realizarse la prestación.

6. El **agua y la energía eléctrica** necesaria para el funcionamiento de las instalaciones, serán facilitadas por el HCB. El adjudicatario abonará anualmente en concepto de canon de fluidos 2.500,00 €/año (sin IVA).

El **gas** deberá ser contratado por el adjudicatario y pagado directamente por el mismo. A estos efectos, el Servicio de Mantenimiento del HCB le facilitará la documentación necesaria para hacer la contratación.

El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua en consonancia con las políticas que la Comunidad de Madrid tiene al respecto.

7. Las **líneas telefónicas, conexiones a Internet** o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
8. El adjudicatario deberá aportar el **material de oficina y consumibles** necesarios para el desarrollo del servicio.
9. El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización del HCB. Podrán proponer fórmulas o sistemas para dar a conocer sus servicios que requerirán la aprobación del HCB para su realización.
10. El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HCB y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la Dirección del HCB, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

11. Será por cuenta del adjudicatario **la retirada de embalajes o cualquier otro residuo** que su actividad genere, incluidas obras o retirada de RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos). La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HCB. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine el HCB.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. Será por cuenta del adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

12. **El horario y los lugares de acceso de las mercancías** que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine la Dirección del HCB.

No se permitirá el apilamiento de envases, cajas o cualquier otro elemento en el exterior de las instalaciones.

El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HCB, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc.

13. El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la Dirección del HCB.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HCB, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de

accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación (subrogación, salarios, días libres, etc.)

El adjudicatario proveerá a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales (gorros, guantes, mascarillas, EPIs, etc.) que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos objeto del contrato, incluyendo aquellos que se le indiquen por parte de la Dirección del HCB.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital según el procedimiento establecido al efecto.

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable. La Dirección del HCB se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan, en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HCB.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del HCB lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del HCB.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos necesarios para la realización de las actividades objeto del contrato, deberá contar con la expresa autorización de la Dirección del HCB.

El HCB se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

El personal del adjudicatario deberá contar con la formación preceptiva en manipulador de alimentos. La obtención y renovación de esta formación, serán por cuenta y cargo del adjudicatario. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

14. Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HCB y realizará la coordinación y dirección

técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. Asimismo, proporcionará, al menos, una dirección de correo electrónico para las comunicaciones con éste.

La Dirección del Hospital, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en el plazo de una semana desde el día siguiente a la solicitud de la Dirección. Así mismo, podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo, en tal caso, su presencia y colaboración obligatoria.

15. El adjudicatario deberá cumplir la **legislación y normativa vigente** en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá contar con un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento, con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Hospital, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que la Dirección encuentre motivos justificados para autorizar que se entregue en un plazo superior.

Todos los productos y materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en las normas que las regulan, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte y distribución. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas elaboradas, así como, un control continuo y estricto de las fechas de caducidad y consumo preferente.

El adjudicatario deberá realizar al menos tres controles higiénicos y microbiológicos anuales, en centros de control de calidad homologados y especializados. Si la legislación obligara o las autoridades sanitarias recomendaran, una frecuencia mayor, el adjudicatario deberá ajustarse a lo establecido en las mismas. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, entregando cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

16. Los locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, etc. donde se desarrollan las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de **higiene y limpieza**, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones de la Dirección del Hospital.

La limpieza y DDD (desinfección, desinsectación y desratización), de los locales donde se desarrollará la actividad (anexos de este pliego), serán por cuenta del adjudicatario, así como los materiales y productos a emplear (jabones, detergentes, papel higiénico, jabón, papel secamanos, toallitas de papel, productos para la DDD, etc.).

17. La Dirección del Hospital, establecerá **auditorías** periódicas para verificar que las prestaciones objeto del contrato se cumplen de acuerdo a lo estipulado en los pliegos de condiciones.

El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el Hospital, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que la Dirección considere conveniente.

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

La Dirección, podrá establecer controles adicionales sobre las actividades, locales o productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos independientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

18. Durante el período de ejecución del contrato es previsible que en el HCB se realicen **obras de reforma o adecuación a nuevas actividades asistenciales**, por lo tanto, puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que la Dirección del HCB le indique no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.

19. El adjudicatario, durante el período de ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente a la Dirección un **informe** en formato electrónico, con la siguiente documentación:

- Facturación en cafetería y vending
- Relación de la plantilla.
- Sugerencias y encuestas de satisfacción de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Informe APPCC: análisis microbiológicos, registros temperaturas, mantenimiento, limpieza, DDD, etc.
- Cursos de formación realizados por los trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Cualquier otra que se solicite la Dirección del Hospital, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este PPT

3.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

1. La prestación del servicio de cafetería se realizará en el **espacio** destinado a tal fin que se detalla en los anexos de este PPT.

Sera por cuenta del adjudicatario todas las actuaciones necesarias para que el local esté en condiciones de prestar servicio (obras, instalaciones, equipamiento, licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc.). La empresa adjudicataria debe tener a pleno funcionamiento el servicio de cafetería en el plazo de un mes, salvo imposibilidad por motivos ajenos al adjudicatario apreciados por la Dirección del Hospital.

2. La relación de **artículos y elaboraciones del servicio de cafetería estará constituida, obligatoriamente, por los especificados en el anexo correspondiente de este PPT**. Los precios ofertados por los licitadores para estos productos no serán objeto de revisión durante la duración del contrato (incluidas posibles prórrogas)

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario:

- Presentará obligatoriamente a la Dirección del HCB, productos aptos para celíacos que podrán ser consumidos en la cafetería, junto con el precio de venta propuesto por el adjudicatario
- Podrá presentar productos y elaboraciones distintas a los obligatorios especificados en los anexos de este PPT, junto con el precio de venta propuesto por el adjudicatario.

En ambos casos, la Dirección del HCB autorizará o no, las propuestas y precios del adjudicatario.

Los artículos ofertados, así como las materias primas utilizadas para las elaboraciones, deberán ser de calidad extra o primera, y deberán estar perfectamente preparados en cuanto a condimentación, presentación y aportes nutricionales.

La lista de precios de los productos de cafetería y comedor, así como el listado de alérgenos presentes en los mismos, se colocarán en un lugar visible.

Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección del HCB. Ésta no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se entregarán tickets acreditativos de la consumición realizada.

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier producto o preparación mediante la modalidad de comida para llevar, en recipientes adecuados que proporcionará el adjudicatario, debiendo quedar claramente reflejado y visible el sobre coste, que pudiera suponer, en la lista de precios o anuncio adicional.

3. El adjudicatario asumirá **la compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario** para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores será realizado directamente por el adjudicatario.

Los alimentos serán suministrados por empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

No podrá expendirse ningún tipo de bebida alcohólica ni ningún tipo de labor de tabaco. En todo caso, la Dirección del Hospital, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino.

Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.

El adjudicatario, garantizará un alto nivel de calidad en la selección y conservación de los alimentos y materias primas (extra o primera) así como en su manipulación, preparación, y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas en la normativa que les sea de aplicación. La Dirección, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, instar al adjudicatario a que los cambie o, en caso de que se perciba un riesgo para la seguridad alimentaria, retire o elimine.

En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión “o similar”, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.

4. En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, **no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias**, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero.
5. La instalación en la cafetería, de **máquinas expendedoras** de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
6. El servicio de cafetería está destinado a los **pacientes, trabajadores y usuarios del HCB**. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán acceder a las instalaciones de la cafetería.
7. El adjudicatario deberá disponer de **buzón de sugerencias** a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente y visible.
8. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente, a través de correo electrónico, cualquier **incidencia** que se produzca en la realización del servicio que prestan.
9. El adjudicatario deberá ser capaz de realizar **servicios de catering en otros lugares del HCB**, para atender a eventos o actos que se realicen.
10. El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de **publicidad dentro del recinto hospitalario**. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HCB, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.

11. El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, **personal suficiente** para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos, aseos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.
12. El **horario mínimo** de apertura de la cafetería será de lunes a viernes (no festivos) de 8,00 a 16,00h. Los licitadores podrán proponer otros horarios de servicio, pero deberán contar con la autorización de la Dirección del HCB, en ningún caso la hora de cierre excederá las 21,00h.
13. El adjudicatario deberá suministrar diariamente sin coste para el hospital 3 desayunos, comidas y cenas, destinados a la **guardia médica**. El adjudicatario será el responsable de la entrega y recogida de estas manutenciones en el lugar y horarios que le indique la Dirección del HCB y en todo momento garantizará la seguridad alimentaria de las manutenciones.
14. Los **trabajadores del Hospital Universitario La Paz-Carlos III-Cantoblanco** tendrán en los artículos de la cafetería un descuento del 5% sobre los precios adjudicados.

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

1. El adjudicatario realizará la gestión de las **máquinas** a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

2. Las **máquinas a instalar** serán de agua y bebidas frías
3. La **reposición de los productos** será la adecuada al consumo de las máquinas.
4. Los licitadores **incluirán en su oferta**: Refresco de cola, naranja, limón, aquarius o equivalente, nestea o equivalente (todos en latas de 33cl) y botellas de agua de 0,5 lt. Los precios ofertados por los licitadores para los productos ofertados, serán los que se apliquen a público y personal no serán objeto de revisión durante la duración del contrato (incluidas posibles prórrogas).

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos distintos a los ofertados junto con los precios de venta que propone. La Dirección del HCB autorizará, o no, las propuestas y/o precios propuestos por el adjudicatario.

5. Todos los productos ofertados deberán cumplir con las **especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias**. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco. Mantendrán la marca de los

productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección.

6. En caso de **avería de alguna de las máquinas**, El adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
7. La **instalación y puesta en funcionamiento** de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCB.

En el caso de que la Dirección decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta del adjudicatario el traslado e instalación en la nueva ubicación.

La Dirección del HCB podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario, la instalación de las mismas.

El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

Las instalaciones que se requieran para el funcionamiento de las máquinas, así como las ayudas de albañilería y pintura, correrán a cargo del adjudicatario, si bien el Servicio de Mantenimiento tendrá que definir y aprobar esos puntos de conexión de agua, luz, desagües, etc.

8. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el **mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal** de las máquinas expendedoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.
9. Una vez **finalizado el contrato** el adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento.
10. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la **recogida y segregación de los residuos generados** (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
11. El Adjudicatario será el encargado de la **limpieza interior y exterior de las máquinas** expendedoras. La limpieza será semanal y, al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal del adjudicatario. No obstante, los

licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, que en todo caso deberá ser aprobado por la Dirección.

12. La propuesta de instalación de máquinas expendedoras por parte de los licitadores deberá incluir, al menos, una máquina en los siguientes pabellones: San Luis, San Jose, S. Francisco y Pabellón Quirúrgico. Los licitadores en su oferta, podrán proponer nuevas zonas, ubicaciones o máquinas. La instalación de las mismas requerirá autorización de la Dirección del HCB.

El adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el Adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por la Dirección del HCB.

13. La empresa adjudicataria, deberá garantizar la reposición de las máquinas, al menos, tres días a la semana, siendo uno de ellos el viernes. En cualquier caso, se garantizará siempre la recarga total de las botellas de agua asignadas, prestando especial atención al abastecimiento del viernes.
14. La empresa adjudicataria, deberá colaborar con el HCB en programas medioambientales, de economía circular o de incentivación del reciclaje, en los que participe o pueda participar, por sí mismo o en colaboración con otras empresas.

5.- MEMORIA TÉCNICA

Cada licitador deberá presentar una Memoria Técnica al objeto de valorar la propuesta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por el adjudicatario.

La Memoria Técnica deberá tener un máximo de 30 páginas en formato DIN-A4, que deberán estar numeradas, en letra Calibri o Arial y tamaño 10 o superior. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 30, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 15. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 30 en cualquier caso, tanto si la impresión se realiza a una cara como si se realiza a dos caras.

No se consideran incluidos dentro de este cómputo los planos, croquis o diagramas que complementen la documentación, para los que se podrá emplear hasta un máximo de 10 páginas formatos A4 o A3. La documentación a presentar deberá incluir índice y deberá organizarse en apartados que se ajusten a los criterios a valorar. Deberá estar redactada en castellano. En caso de

superar la extensión máxima de la documentación indicada anteriormente, sólo se puntuará el criterio afectado en base a las 30 primeras hojas, sin tomar en consideración las restantes.

Deberá atenderse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él. La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona designada por el licitador como responsable del contrato en el Hospital
- Plan de formación a impartir a todo el personal destinado a la ejecución del contrato.
- Programa de limpieza de locales, instalaciones y maquinaria de los servicios objeto del contrato: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.
- Empresa que realizará el servicio de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) en los locales objeto del contrato y frecuencias de tratamiento.
- Horarios de apertura de la cafetería.
- Relación de equipamiento que los licitadores aportarán para la gestión de la cafetería. El equipamiento debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad y al modelo de cafetería que propongan los licitadores.
- Empresa de mantenimiento autorizada con la que realizará el mantenimiento de los equipos e instalaciones.
- Relación de los productos ofertados para las máquinas expendedoras.
- Fichas técnicas de las máquinas expendedoras, número de máquinas a instalar y zonas.
- Equipamiento que aportarán para la recogida y segregación de residuos en las máquinas EXPENDEDORAS (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG

ANEXO 1: MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO COCINA
1 Bloque suspendido para cocción Fagor 2, a gas, cuatro fuegos, plancha y freidora.
1 Horno mixto Fagor
1 Campana estándar central
1 Lavavajillas de capota Fagor
1 Mesa de entrada de lavavajillas en acero inoxidable
1 Lavamanos de pulsador Soberana.
2 Mesas Frigoríficas (una Fagor y otra Asber)
1 fregadero de dos senos con escurridor (plonge)
1 Fabricador de cubitos L.T.V. en acero inoxidable
EQUIPAMIENTO CAFETERÍA
1 Plancha eléctrica marca Clima Hostelera
1 Campana Snack acero inoxidable
1 Lavavasos (LC 2000 Línea Blanca)
2 Botelleros marca Coreco
1 Mesa frigorífica para frente de mostrador Fagor
1 Fregadero de dos senos Soberana, acero inoxidable
1 Bancada acero inoxidable para cafetería
7 mesas 80X60
8 mesas 80X80
7 mesas 120X70
30 sillas metálicas negras

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

Nº Empleado	Fecha efecto alta	TC	Categoría	Horas semana	Contrato
1	30.11.2013	200	Ay. Camarero	20 H/S	Indefinido
2	08.07.2011	189	Ay. Camarero	40 H/S	Indefinido
3	29.01.2023	200	Ay. Camarero	20 H/S	Indefinido

ANEXO 3. ARTICULOS, ELABORACIONES Y PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERIA

CAFETERIA: ARTICULOS Y ELABORACIONES	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
CAFES E INFUSIONES			
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.	1,27 €	1,40 €	3
BOLLERIA Y TOSTADAS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)	1,36 €	1,50 €	3
Tostada (pan o molde) con mantequilla y mermelada o aceite y tomate	1,55 €	1,70 €	3
DESAYUNOS (hasta las 12,00h)	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada (pan o molde) con mermelada y mantequilla o aceite y tomate	2,05 €	2,25 €	6
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)	3,18 €	3,50 €	6
BEBIDAS FRIAS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Agua mineral ½ litro	1,09 €	1,20 €	3
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)	1,36 €	1,50 €	3
Zumos variados envasados (20 cl)	1,36 €	1,50 €	3
SNACKS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Patatas fritas bolsa pequeña	1,18 €	1,30 €	3
SANDWICHES, ENSALADAS, BOCADILLOS, PINCHOS, PLATOS COMBINADOS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Sándwich mixto (jamón de york y queso)	2,36 €	2,60 €	6
Sándwich mixto con huevo	3,00 €	3,30 €	3
Sándwich vegetal	2,36 €	2,60 €	3
Ensalada mixta	3,45 €	3,80 €	6
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc	2,18 €	2,40 €	3
Bocadillo de lomo y bacon	2,73 €	3,00 €	3
Pincho de tortilla	2,50 €	2,75 €	6
Combinado de lomo y huevo (incluye pan y guarnición)	4,32 €	4,75 €	3
Hamburguesa (incluye guarnición)	4,09 €	4,50 €	3
MAQUINAS DISPENSADORAS	PRECIO MAXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO IVA INCLUIDO	PUNTUACION MAXIMA
Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea (latas de 33cl)	0,83 €	1,00 €	3
Agua 0,5 lt	0,91 €	1,00 €	3
TOTAL PUNTUACION MAXIMA			75

ANEXO 4: LOCAL DE CAFETERIA

